



Hoofdgerechten

## Hartverwarmende maaltijdsoep

**Voor 6 personen.**

### Ingrediënten

80 gram boerenkool (in reepjes)  
1 wortel (in dunne plakjes)  
150 gram zoete aardappelen (in blokjes)  
1 sjalot (gesnipperd)  
1 prei (in fijne ringen)  
3 aardappelen (in blokjes)  
1 rookworst  
1 liter groentebouillon  
boter  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Snij de rookworst in plakjes en bak ze even aan in een grote, diepe pan. Schep uit de pan.

Doe een klontje boter in de pan en bak de sjalot met de prei glazig. Voeg de wortelplakjes, aardappelblokjes en zoete aardappelblokjes toe en laat nog 5 minuten mee bakken.

Giet er de warme bouillon bij en laat 10 minuten koken. Voeg de boerenkool en de rookworst toe en laat nog eens 10 minuten koken. Kruid naar smaak nog bij met peper en zout.

**Tip:** De aardappelen kan je eventueel vervangen door witte bonen. Voeg deze pas op het einde van de kooktijd toe.

